NajPečenie

Falošný ovocný krémeš

Neviete sa rozhodnúť či máte chuť na krémový či ovocný koláč? Spojte krémeš s ovocím podľa chuti..

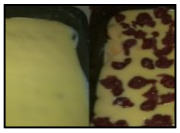
Potrebujete:

250 g	lístkové cesto
1 bal.	piškóty detské
2 ks	puding vanilkový
1 liter	mlieko
	višne vykôstkované kompótové
	ovocie rôzneho druhu

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 - 40 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Lístkové cesto rozdelíme na 2 časti. 1 časť vyvaľkáme na tenký plát, a dáme na Cerou vymastený plech. Na to poukladáme piškóty.



Uvaríme puding z 1 litra mlieka a z 2 vanilkových pudingov. Ešte teplý puding nalejeme na piškóty. Na to poukladáme odkvapkané vykôstkované višne ako na obrázku.

Potom vyvaľkáme druhé cesto rovnako ako prvé a prikryjeme puding. Pečieme okolo 30-40 minút vo vyhriatej rúre na 200 °C.

Po vychladnutí posypeme zákusok práškovým cukrom a vložíme do chladničky na 2 - 3 hodiny. Po stuhnutí nakrájame a ozdobíme ovocím rôzneho druhu.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.